



# Single Steak Salat mit Meerrettich-Senf Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Modern, schnell, frisch, herzhaft, „Herz was willst du mehr“?

## Zutaten

- 300 g gut ab gehangenes Roastbeef / Entrecôte, am Stück
- 6 - 8 Scheiben Baguette Brot
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- 1 Hand voll Rucola Salat, gezupft, knackig aufgefrischt
- 6 - 8 Kirschtomaten, halbiert
- 1/2 Schlangengurke, geschält, entkernt, in Stücken
- 3 -4 Champignonköpfe, geputzt, gewaschen, in dünnen Scheiben
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker
- Für den Dressing:
  - 50 ml trockener Weißwein
  - 4 El Balsamico
  - 6 El Olivenöl
  - 1 Tl Senf
  - 1 El Meerrettich aus dem Glas
- Etwa frischer Meerrettich zum drüber reiben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Roastbeef mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt2**

In den auf 80 ° C vorgeheizten Backofen für 25 - 30 min. stellen und nach eigenem Gusto zu Ende garen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

## **Schritt3**

In eine Salatschüssel geben und mit dem Senf, Meerrettich, Balsamico und Olivenöl verrühren.

## **Schritt4**

Mit Salz, Pfeffer und ev. 1 Prise Zucker abschmecken.

## **Schritt5**

Die Zwiebel, Gurken, Kirschtomaten, Champignon schein und Schnittlauch dazu geben, etwas durchziehen lassen.

## **Schritt6**

Erst kurz vor dem Anrichten den Rucola unterheben.

## **Schritt7**

## **Schritt8**

In der Zwischenzeit das Baguette Brot mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben und in brauner Butter knusprig heraus braten. Auf Küchenkrepp ablaufen lassen, ev. noch etwas salzen und pfeffern.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Den appetitlich bunten Salat im Dressing mengen, auf großen Tellern anrichten, das Entrecote quer zur Faser in Scheiben scheiden.

## **Schritt11**

Obenauf anrichten und über Alles etwas frischen Meerrettich hobeln; dazu das knusprige Knoblauchbrot reichen.

**Rezeptart:** Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/single-steak-salat-mit-meerrettich-senf-vinaigrette/>